

ALKALI NOODLE

Patent number: JP1196273
Publication date: 1989-08-08
Inventor: SUZUKI RYUJI
Applicant: SUZUKI RYUJI
Classification:
- **international:** A23L1/16; A23L1/16; (IPC1-7): A23L1/16
- **europaen:**
Application number: JP19880016834 19880129
Priority number(s): JP19880016834 19880129

Report a data error here

Abstract of JP1196273

PURPOSE:To obtain noodles having improved shelf stability free from side effects caused by chemicals, by blending grain flour as a main raw material with an additive and water containing an alkali ion at a specific pH. **CONSTITUTION:**In noodles obtained by blending grain flour as a main raw material with an additive and water, water containing an alkali ion at pH9.0-10.2 is used as the water added. In the noodles, when the noodles are produced, alkali ion water containing a large amount of the alkali ion obtained by electrolyzing natural water such as spontaneous water or city water is used so that the same actions as those obtained in case of using conventionally used alkali additives are given. Consequently, when the alkali ion water is used for production of Chinese noodles, a necessary amount of additives comprising potassium carbonate, sodium carbonate, sodium hydrogencarbonate and potassium phosphate as components called carbonated water is lessened.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide

⑫ 公開特許公報(A) 平1-196273

⑤ Int. Cl. 4

識別記号

庁内整理番号

④ 公開 平成1年(1989)8月8日

A 23 L 1/16

B-8214-4B

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全2頁)

⑥ 発明の名称 アルカリ麺

⑪ 特 願 昭63-16834

⑫ 出 願 昭63(1988)1月29日

⑦ 発 明 者 鈴木 隆 二 東京都大田区西蒲田5丁目10番17号 ハイッスヤマ103号
 ⑧ 出 願 人 鈴木 隆 二 東京都大田区西蒲田5丁目10番17号 ハイッスヤマ103号

明 細 書

1. 発明の名称

アルカリ麺。

2. 特許請求の範囲

穀粉を主原料としこれに添加剤と水を加えて混練して生成される麺において、上記加える水としてアルカリ・イオンを含み pH 9.0~10.2 の水を用いることを特徴とする麺。

3. 発明の詳細な説明。

「発明の目的」

「産業上の利用分野」

この発明は食品の一種である麺に関し、例えば日本そば、うどん、中華そば、焼そば、スパゲッティ等に関する。

「従来の技術」

麺類を製造する際に水と共に、アルカリ性を呈する添加剤を付与することは例えば、特開昭60-34143号、特開昭61-19459号公報

に示されている。

「発明が解決しようとする問題点」

麺にアルカリ性を与えるために添加剤を用いると、例えば特定のにおいが発生したり、肝臓障害等の望ましくない影響がある。

「発明の構成」

「問題点を解決するための手段」

麺にアルカリ性を与えるに制菌作用の向上等があり、又特に中華そばにおいては茹とり後の、腰の強さが得られ、特有の商品価値を与えている。

しかし、このアルカリ性の付与は、本発明によって、特定の添加剤、例えば、カルシウム、珪性燐酸カルシウム等を用いなくても実現できることになった。

即ち、本発明においては、麺類を製作際に、天然水、水道水等の自然水を電解して得られるアルカリ・イオンを少量に含む、アルカリ・イオン水を用いることによって、特定のアルカリ性添加剤を添加した場合と同等の作用を与えるものである。従って、中華そばの製造に用いた際は、かん水

とよばれる炭酸カリ、炭酸ソーダ、重炭酸ソーダ、リン酸カリを成分とする添加剤の必要量が少なくても済む、

「実施例」

小麦粉と食塩(2%, 重量比, 以下同じ), かん水(1~2%)を混合し, これに水道の水(pH8前後)ではなくpH9.0~10.2のアルカリ・イオン水(水道水等を電離して得られる)を用いて生ラーメンを作った。

その結果, 茹より時間の短縮, 茹より後の麺の甘みの発生, 生麺(茹上前)の保存性の向上等の効果が見られた。

次にかん水の量を通常の2分の1にして同様に製造した。茹より後の麺の腰の強さは通常の製法の場合と変らなかった上, 上記の効果が同様に与えられた。

次に上記アルカリ・イオン水を用いて日本そばを作った。材料は小麦粉, そば粉, 食塩等である。生麺の保存性の向上, 甘みの発生がみられた。茹より時間の短縮も認められた。

いて, そののび(膨張)具合(スーフを吸ってふくらみ, やで歯を困難にする)をテストした。水道水によるものは3分位で歯ごたえがなくなり, ふくらみが目立ったが, アルカリ・イオン水による方は7分迄は歯ごたえが残っていた。

「発明の効果」

1. アルカリ性付与剤を用いなくて, 麺にアルカリ性を与える効果が実現された。薬品による副作用の心配がない。
2. 麺の保存性が向上した。制菌効果の向上による。
3. 茹より時間が短縮された。
4. 茹より後の麺汁による膨張を起こにくくなり, より良質の食品を享受している。

特許出願人

鈴木隆二

上記にて用いたアルカリ・イオン水の割合とその成分によって水道水と比較すると次のようになる。

| | pH | Ca カルシウム | Mg マグネシウム | K カリウム | Na ナトリウム |
|-----------|------|-------------|--------------|-----------|-------------|
| 水道水 | 7.2 | 23.5 | 5.4 | 3.0 | 9.2 |
| アルカリ・イオン水 | 10.2 | 31.2 | 6.7 | 3.9 | 12.0 |

水道水を電離すると, 0.5ppm含まれていたカルキ(塩素)が0.00ppmになった。

ゆで麺の日持ちを実験したところ, 水道水により作った日本そばは, 常温で5日目以後, 麺の表面がヌルヌルして来たが, アルカリ・イオン水を用いた方は7日目迄は変わりなかった上, 味も変わらなかった。

茹で上げに要する時間は下記のように短縮できた。

| | 生日本そば | 生うどん | 生中華そば |
|-----------|-------|------|--------|
| 水道水 | 4~5分 | 6~8分 | 1.5~2分 |
| アルカリ・イオン水 | 3~4分 | 4~5分 | 50~60秒 |

又, アルカリ・イオン水を用いた中華そばにお